35e Année. — Tome LXIX. N° 1786 Paris, 20 Septembre 1928

REVUE DE VITICULTURE

EDUCATION PROFESSIONNELLE

Les sommeliers visitent les vignobles de la Vallée de la Loire

En août dernier les Sommeliers de France (Union des Sommeliers de Paris), à la suite de leur dévoué président Emile Carme, ont parfait leur éducation professionnelle en visitant les grandes régions vignobles de la vallée de la Loire, de Blois à Nantes : Blésois, coteaux de la Loire et du Cher, Touraine, Saumurois, Anjou, et vignobles du Muscadet nantais.

Ce fut une belle randonnée, dont le succès doit être attribué d'abord aux services commerciaux de la Compagnie Paris-Orléans qui eut le mérite d'organiser cette mission d'études professionnelles, M. Poher, Inspecteur principal, ingénieur agronome, et ses distingués collaborateurs, MM. Campan, Texte, ingénieur agronome, et Rousselet, ont mis sur pied, en accord avec le bureau de l'Union, un programme très serré, très varié et très complet qui, exactement suivi par une cohorte docile, a donné aux Sommeliers de Paris l'occasion de visiter les principaux centres de production de vins de table fameux de la zone septentrionale et occidentale de notre France, de déguster leurs excellents produits, d'apprécier le rôle utile joué par le commerce, et, ce qui fut la récompense d'un labeur soutenu (pour lequel la journée de huit heures fut souvent portée à seize!), de jouir des bienfaits d'une table succulente ou des spectacles enchanteurs dont le jardin de la France est si largement doté.

Dans cette ambiance sympathique, sous un soleil généreux et fidèle, guidés ou accueillis par tous les « as » de la viticulture, de l'enseignement agricole ou du commerce, les Sommeliers de France ont travaillé avec ardeur. Il s'agissait pour eux, comme l'a souvent répété leur président Carme, le réputé chef des caves du célèbre restaurant Noël Peter's, non seulement de vérifier sur place les qualités des bons vins cités dans les cours qu'ils suivent et qui font partie d'un programme d'instruction et d'éducation que nous avons signalé aux lecteurs de cette Revue il y a deux ans (1), mais surtout de se rendre compte des conditions de production et de commerce de ces

(1) Voir *Revue*, n° 1678, page 140.

produits de la vigne, offerts à la consommation soit comme vins de bouteille figurant sur la carte à côté de nos plus grands vins, soit comme vins de carafe qui sont souvent fort appréciés.

Le soin de juger les produits présentés à Blois, à Azay-le-Rideau, à Chinon, à Bourgueil, à Tours, Montlouis, Lussault, Saint-Martin-le-Beau, Noizay, Vernon, Vouvray, Rochecorbon, à Montrichard, à Saumur, aux Ulmes, au Puy-Notre-Dame, à Montreuil-Bellay, à Saint-Cyr-Brézé, à Chacé-Varrains, à Souzay, Turquaut et Montsoreau, à Saint-Hilaire-Saint-Florent, à Angers, Savennières, Saint-Aubin-de-Luigné, Belle-Rive, Thouarcé-Bonnezeaux, à Vertou, Le

Cliché P. Marsais.

Fig. 5.539. — Une conférence viticole en plein air aux sommeliers, par M. de Bodman, à Saint-Cyr-Brézé.

Pallet, Clisson, Mouzillon, Vallet, Le Loroux-Bottereau, La Chapelle-Basse-Mer, etc., revient aux maîtres de la dégustation qui ne manqueront pas de le faire dans leur organe, *le Sommelier*. Tous les grands restaurants de Paris avaient délégué un ou plusieurs dégustateurs, experts sommeliers, dont l'avis doit faire autorité.

Pour nous, nous voudrions surtout bien marquer le caractère pédagogique de ces voyages d'études, de celui de 1928 en particulier, et souligner l'importance justement reconnue par les producteurs et les négociants, du rôle des sommeliers dans la propagande en faveur du vin.

Les quelques documents photographiques que nous avons extraits d'une série de clichés pris pendant cette semaine laborieuse prouveront que si les

excursionnistes ont dû répondre à douze invitations à des banquets somptueux, et faire raison à un nombre impressionnant de vins d'honneur ou de séances de dégustation chez les propriétaires, ils ont entendu non seulement des discours éloquents et aimables, mais de véritables leçons professées par des maîtres comme M. J.-B. Martin, directeur honoraire des services agricoles de l'Indre-et-Loire, M. Buchet, directeur des services agricoles de Loir-et-Cher, M. Métayer, directeur des services agricoles de Maine-et-Loire, M. de Bodman, président du Syndicat viticole du Saumurois, M. Danguy, directeur des services agricoles de la Loire-Inférieure, M. de Ca-

Cliché P. Marsais.

Fig. 5.540. — Les sommeliers « tombent la veste » pour parcourir les vignes de M. Mignot, à Belle-Rive-Quarts de Chaume.

miran, nouveau président du Syndicat des agriculteurs de la Loire-Inférieure et dévoué collaborateur de cette Revue. Carnet en main, la plupart des auditeurs ont enregistré ces données techniques, présentées à leur intention sous la forme la plus substantielle possible. Les visites de chais, d'établissements de commerce, de caves particulières ont donné lieu à de savants exposés sur la vinification, sur la conservation des vins ou l'élaboration des liqueurs. Citons, entre autres, à ce sujet, les visites très instructives faites à Vouvray chez M. Vavasseur, notre ami, et chez M. de Kœnigswarter, au Château-Moncontour; chez M. Monmousseau à Montrichard, aux maisons Veuve Amiot, de Neuville, Ackermann-Laurance et Bouvet-Ladubay, à Saint-Hilaire-Saint-Florent, chez M. Beauvais, à Saint-Aubin-de-Luigné, chez notre ami M. L. Mignot et MM.

Breyer, à Belle-Rive (Quarts-de-Chaume), des Etablissements Cointreau, à Angers, des chais de M. Bruneau, à Vertou, de l'Oiselinière à M. Doré-Grasdin, du Château de Beauregard à Mouzillon et du Château de Briacé au Landreau, ainsi que de ceux de M. Jarry à la Chapelle-Basse-Mer.

Quant aux visites de vignobles, de beaux spécimens de vignes productives ont été parcourus à Bourgueil, chez M. Causeret, à Saint-Martin-le-Beau, chez M. Bonhomme, à Souzay, chez M. Douzilly, à Vouvray, chez M. Vavasseur, et au Château Moncontour, à Saint-Cyr-Brézé, sous la conduits de M. de Bodman, à Belle-Rive-Quarts-de-Chaumes ; le vignoble nantais a été tout parti-

Cliché P. Marsais.

Fig. 5.541. — Le président Carme reçoit l'hommage exprimé par une gracieuse vigneronne de Montlouis.

culièrement bien présenté, dans son ensemble des quatre cantons, par M. de Camiran, à Vertou, au Pallet, à Vallet et au Loroux-Bottereau.

Le rôle du sommelier dans la propagande en faveur du vin est de mieux en mieux compris dans nos campagnes et, sans doute, à cause de ces missions d'études si instructives pour ceux qui reçoivent comme pour ceux qui sont reçus. Les autorités agricoles, jusqu'à la plus haute, celle du Ministère de l'Agriculture, s'intéressent à ces visites. Celles-ci sont placées sous le patronage du Ministre lui-même, qui veut bien y déléguer un de ses inspecteurs généraux ; cette année, deux sénateurs, M. le Dr Foucher et M. Linier, de nombreux conseillers généraux, les présidents de groupements viticoles et commerciaux : fédérations, unions, syndicats, chambres de commerce, les municipalités des

villes traversées ont fait accueil aux sommeliers de Paris. La Presse les accompagne ou les attend à ces nombreuses stations du parcours. Qualité des hôtes et qualité des réceptions sont des preuves patentes de l'intérêt que l'on attache à la venue de cette corporation. Cordialité et générosité partout, somptuosité même quelquefois comme à cette soirée offerte au Château Moncontour, où tout, luxe du cadre, du service et du menu a contribué à faire de cette réception quelque chose de grandiose, comme aussi au banquet offert par les Etablissements Cointreau, à Angers. Même dans les localités plus modestes, la gentillesse des charmantes vigneronnes, comme à Montlouis, à Noizay, à

Cliché P. Marsais.

Fig. 5.542. — Un toast du président des sommeliers aux vins d'Anjou (chez M. Mignot, Quarts-de-Chaume. Coteaux du Layon).

Saint-Martin-le-Beau et au Pallet, a contribué à rendre les réceptions familiales et élégantes à la fois. Il n'est pas douteux que des relations établies de si agréable façon entre producteurs et conseils des consommateurs auront des suites favorables aux intérêts des uns et des autres.

Nous avons déjà indiqué le rôle très important que les sommeliers peuvent et doivent jouer pour faire connaître et apprécier les vins de France, lorsque, comme ceux que nous avons accompagnés, ils sont « aptes à renseigner les clients d'élite qu'ils reçoivent, sur les mérites des crus proposés, sur la manière dont on les obtient, même sur les sites où la vigne qui les a donnés étend ses pampres verts. Avec combien plus d'autorité ils convainquent les profanes, avec combien plus de prestige ils offrent ces nectars aux connais-

seurs, du moment qu'ils parlent de choses qu'ils ont apprises, et, bien mieux, de choses qu'ils ont vues ! ».

Vis-à-vis des patrons de leurs maisons aussi, ils ont un rôle à jouer ; ils doivent être leurs véritables conseillers techniques, non seulement pour les soins à donner aux vins qu'ils reçoivent en fûts ou en bouteilles, mais pour la composition même de la cave et l'élaboration de la carte des vins. La présence, au titre de président d'honneur de l'U.S.P., de M. Jean Drouant, le grand restaurateur de la place Gaillon, pendant plusieurs jours à cette excursion, prouve en quelle estime il tient ses collaborateurs.

Une fois tel vin introduit dans la cave, il appartiendra aux sommeliers de le proposer avec le plat auquel il est le mieux assorti, de le faire connaître au besoin au client qui l'ignore, de le mettre en valeur et de le faire apprécier. C'est une tâche qui n'est pas mince et qui doit valoir aux Sommeliers la considération de tous les amis du Vin.

Les attentions aimables qu'on a eues pour eux sont donc bien méritées. J'ajouterai que l'un au moins de leurs compagnons de voyage leur garde de la gratitude pour l'accueil cordial qui lui a été réservé par les membres de l'U.S.P. Il souhaite à cette institution utile et déjà puissante, bien dirigée par le Président et son Conseil d'administration, parfaitement gérée par l'infatigable et dévoué Cathelineau, d'accroître encore ses moyens d'action et son activité si utile à ses membres et à la cause de notre boisson nationale. Les lecteurs de cette Revue peuvent y aider en entrant en relations avec son dévoué président, M. Carme, animateur de cette œuvre mutuelle si digne d'intérêt (1).

P. Marsais,
Ingénieur Agronome.

A PROPOS DE « SURPRODUCTION VINICOLE »

Voici à nouveau manifestée l'éternelle hantise de malthusianisme au service duquel on appelle des lois coercitives ; quant à notre idéal moderne de liberté individuelle, il ne pèse pas lourd dans la balance en présence des intérêts privés qui se croient menacés.

Combien de fois devrai-je répéter qu'il faut biffer de notre vocabulaire l'expression « crise de surproduction » pour la remplacer par le terme « crise de débouchés ».

Si la nature veut bien nous accorder de belles récoltes, au lieu de nous en lamenter, appliquons-nous à en trouver le débouché, et pour cela suivons le sage précepte de Dubrunfaut : « Multiplions les formes sous lesquelles la matière agricole sera manufacturée, afin de créer des besoins nouveaux et d'y satisfaire. »

Certes il ne manque pas de formes nouvelles sous lesquelles on pourrait

(1) Le siège de l'Union des Sommeliers est à Paris, 7, rue Saulnier (9e).

créer de profitables débouchés au jus de raisin : moûts concentrés, sucre de raisin, lévulose pour diabétiques, eaux-de-vie blanches, vins privés d'alcool, boissons de tempérance, etc... Mais il y a une assez longue campagne à faire pour que le public, en France et à l'étranger, connaisse, apprécie et finalement demande chaque année tous ces produits nouveaux.

Tandis qu'il y a un autre débouché qui s'offre à nous et pour lequel la contribution actuelle du vignoble français est très au-dessous des besoins de la consommation, ce sont les vins liquoreux. Il n'y a guère que le Roussillon et le proche Midi qui en produisent, et si peu ! Aussi importons-nous, malgré leurs hauts prix, de très grandes quantités de vins liquoreux d'Italie, d'Espagne et de Portugal.

Notre Algérie produit des raisins tout aussi fins et tout aussi riches en sucre que ces trois pays. Pourquoi n'arriverait-elle pas, en très peu d'années, à satisfaire presque tous nos besoins de vins liquoreux, et même à en exporter de très grandes quantités, puisque tous les pays sans exception en sont très friands ?

D'autre part, dans ces vins de dessert, le degré d'alcool ou de puissance en alcool (degré de liqueur) vaut beaucoup plus cher que dans les vins de table.

Il est donc absurde d'employer contre les viticulteurs algériens des paroles comminatoires et encore plus de forger des lois répressives, violant leur liberté qui doit être aussi sacrée que la nôtre. Il faut au contraire leur faire cadeau de ce débouché si enviable que représentent les vins liquoreux.

Si cela ne suffit pas, que les Algériens étudient dès à présent, pour un avenir un peu plus éloigné, toutes les autres formes de débouchés dont j'ai fait l'étude dans mon récent ouvrage (1).

Cela demandera un peu plus de peine, c'est évident, mais aussi quels profits! quelle source d'exploitations fructueuses pour notre Afrique du Nord, et cela sans froisser les intérêts de la Viticulture métropolitaine !

En réalité, il y a place au soleil pour tout le monde ; donc pas de luttes intestines, mais au contraire un effort confraternel en faveur de la fortune viticole française. Il n'est pas digne de bons citoyens de vouloir assigner une limite aux libéralités de la Nature à notre égard ; préoccupons-nous d'en profiter en plein, en leur procurant des débouchés suffisants.

Mais alors il faut que, pour rendre ce débouché possible, on commence par ne plus le taxer d'illégalité ; autrement dit il ne faut pas s'opposer à ce que, en vue de faire ces vins de liqueur, on remette en fermentation des jus concentrés bien au-delà de la limite de 10 %.

Enfin, pendant qu'on y sera, je demande la liberté pleine et entière de faire des olozymes soit en versant du concentré sur du vin frais en fermentation, soit même en diluant une première portion des concentrés vers 10 ou 12 degrés pour faire le point de départ de cette fermentation très spéciale.

Libre aux Roussillonnais de faire imposer aux vins liquoreux ainsi produits

(1) Jus de raisin : Leur manufacturation rationnelle en vue de tous débouchés anciens et nouveaux, par Emile Barbet. Chez l'auteur, 5, rue de l'Echelle, Paris (1er).

une marque générique distinctive, « olozymes », ou toute autre désignation pour éviter toute confusion avec leurs vins alcoolisés à l'alcool d'industrie. Stigmate ! diront-ils. Qu'importe, si en fin de compte le consommateur lui accorde ses faveurs !

Voilà la politique intelligente à suivre, et non pas celle du malthusianisme.

E. Barbet.

VINIFICATIONS SPECIALES EN AFRIQUE DU NORD

Dans le même esprit qui a guidé l'auteur de la note précédente, M. Henri Dumont, ingénieur agronome et ingénieur de l'Ecole d'agriculture coloniale de Tunis, a publié un intéressant travail sur l'orientation possible de la vinification en Afrique du Nord, vers la production de vins spéciaux, ne concurrençant pas les vins de consommation courante de la métropole.

Le mémoire très documenté de M. Henri Dumont (1) a été résumé, pour ses chapitres essentiels concernant les vins de liqueur et les vins secs, dans les lignes qui suivent. D'autres chapitres traitent de l'obtention des mûtés au soufre et des mistelles. (*N.D.L.R.*).

LES VINS DE LIQUEUR

La fabrication des vins de liqueur en Afrique du Nord a donné d'excellents résultats : certaines de ces productions ont pris une grande extension et ont même été entreprises en vue de l'exportation. Parmi elles, la fabrication des muscats est de beaucoup la plus importante.

La vendange se fait toujours tard, l'époque de la cueillette étant intimement liée à la nature des produits à obtenir.

En général, on recherche surtout des moûts de haute densité (jamais inférieure à 1090, correspondant à 12° Baumé) ; on a même intérêt à atteindre 1105, c'est-à-dire 14° Baumé.

Le pressurage des jus a une grande importance : on emploie exclusivement les pressoirs alternatifs.

L'emploi de l'alcool à haut degré pour la production de vins de liqueur a moins d'importance que pour celle des mistelles. Aussi utilise-t-on en général de bonnes eaux-de-vie de vin auxquelles on substitue en partie par économie de bons alcools de fruits, à condition que ces produits soient au préalable rectifiés afin qu'ils n'apportent aucun goût particulier. L'addition de l'alcool par fractions successives, c'est-à-dire le mutage initial à 13°, puis élévation à 15° après le premier soutirage, et enfin augmentation d'un degré après chaque décantation jusqu'au titre définitif, semble donner de bons résultats tant au point de vue de la qualité qu'à celui du vieillissement.

Une question importante dans la fabrication des vins de liqueur est leur vieillissement. Ils sont conservés dans des fûts en bois et placés dans des

(1) Rapport sur les vinifications spéciales en Algérie, extrait de l'Annuaire de l'Association des anciens élèves de l'Ecole coloniale d'agriculture, Tunis, 1926.

caves plus ou moins fraîches, mais garanties des variations de température ; ils sont soignés comme les autres vins, mais leur maturation est très longue puisque pour les vins de liqueur composés (Porto) par exemple, il faut attendre trois années avant de les livrer à la consommation.

Pour hâter cette maturation, on s'est efforcé, par certaines pratiques, d'obtenir un vieillissement artificiel ; en Algérie on a essayé l'action de rayons solaires, des résultats contradictoires ont été obtenus. On a pu cependant tirer quelques règles des tentatives faites. Il faut tout d'abord qu'il y ait pendant toute la durée de la conservation, un large contact entre l'air et le vin ; cette condition est réalisée dans des fûts en bois ; les bouteilles, par contre, ne doivent être remplies qu'à demi et couchées ; l'exposition à la lumière ne doit pas être brusque, il faut se garder d'exposer les bouteilles en plein soleil pendant l'été ; le printemps et l'automne sont les saisons les plus favorables.

Il existe des procédés de vieillissement artificiel résultant de l'emploi de la lumière ou de la chaleur, ces opérations sont toujours délicates et nécessitent un matériel spécial et coûteux ; ils sont de ce fait beaucoup plus à la portée des industriels qu'à celle des viticulteurs.

Les vins de luxe secs

Le titre alcoolique de ces vins est d'ordinaire supérieur à 15°.

Malgré leur appellation, ils renferment toujours quelques millièmes de sucre fermentescible.

Sauf de rares exceptions, ils ne possèdent pas d'arome au début de leur fabrication ; leur bouquet s'acquiert par suite de réactions progressives se produisant entre les constituants, nécessitant ainsi une longue période de vieillissement.

Leur préparation se fait avec ou sans alcoolisation, par addition de moût cuit, de sucre ou d'alcool.

Les raisins mûrs sont foulés puis pressés soit immédiatement, soit après fermentation.

Pour certains vins, on recherche des qualités mises en évidence par une aération du moût après foulage ; on constate que l'oxydation qui en résulte agit beaucoup sur le vieillissement. Le décuvage se fait plus ou moins tardivement ; pour certains vins avant l'arrêt de la fermentation, pour d'autres au contraire on attend une macération plus ou moins longue. Le vin placé en fûts est soumis aux soins habituels de conservation, soutiré au moins une fois par an.

Voici quelques types de vins secs étrangers dont l'Afrique du Nord pourrait produire des similaires.

Chypre ou vin de la Commanderie. — Vin un peu douceâtre, ayant un goût de résine et de goudron, il est préparé avec le Xynisteri dont les raisins sont passerillés sur des terrasses. Son alcoolicité est plutôt faible (13°5 à 15°).

Lacryma Christi. — C'est un vin généralement blanc ; les variétés princi-

pales utilisées pour sa production sont le Greco bianco di Napoli et la Catalanesca. Les raisins sont passerillés quelques jours à l'ombre.

Porto. — Vin portugais fabriqué avec le Tinta Francisca, le Morisco preto, une Malvoisie, le Morisco blanc et le Formosa, dont les raisins sont foulés au pied quelquefois pendant trois journées consécutives.

Quand le vin atteint 10°, on décuve et on ajoute alors 4 à 8 % d'alcool. Il a un goût de fraise ou de framboise ; il peut être blanc ou rouge toujours très coloré et de titre alcoolique élevé. Il doit être conservé quelques années avant d'être placé en bouteilles.

En Algérie, des essais d'obtention de vin semblable au Porto ont été tentés et ont donné d'excellents résultats avec la Carignane et le Cabernet.

Marsala. — Le Marsala est très alcoolique sec ou un peu doux. On emploie pour sa fabrication des vins blancs de haut degré tirés du Cataretto, de l'Inzolia, de la Greca, de la Damaschina, de mistelles obtenus avec le Cataretto blanc et du moût cuit provenant du Cataretto rouge et blanc.

On amène le vin au moyen d'eau-de-vie du pays à 18-23°.

L'addition de la mistelle et du moût cuit se fait ensuite. Une première clarification a lieu au bout d'un mois, puis une seconde quelques mois après ; cette opération est renouvelée jusqu'à limpidité parfaite. On laisse ensuite vieillir dans des fûts-transports.

Madère sec. — Son alcoolicité et sa préparation sont semblables à ceux du Marsala.

Le vin de base est caractérisé par sa richesse en tanin et sa grande acidité. La vendange foulée est mise en fûts, la fermentation est très lente et accompagnée de nombreux foulages du chapeau, on décuve ensuite et on presse fortement. Il faut au moins attendre 10 à 15 ans avant de livrer le Madère au consommateur, aussi le vieillit-on souvent artificiellement.

Xérès. — C'est un vin de 18 à 20°. Obtenu avec un assez grand nombre de cépages parmi lesquels le Pedro Ximenès, le Moscatel et la Tintilla vinifiés séparément.

Les raisins sont triés rigoureusement ; la fermentation qui se fait en tonneaux est assez lente, elle est suivie trois semaines plus tard d'un premier soutirage, puis d'un second après une légère addition d'alcool.

On conserve ces vins plus ou moins longtemps et on procède, quand la clarification complète est obtenue, à des coupages dont les maisons gardent le secret.

Malaga sec. — Il est obtenu surtout avec le Pedro Ximenès et le Cabriel noir. Le chapeau est foulé fréquemment pendant la fermentation, le décuvage s'effectue quand les grains tombent au fond de la cuve ; on laisse vieillir jusqu'à clarification complète et par des additions successives d'alcool on amène le titre à 18°.

Les vins doux (type Muscat)

Au point de vue cépages, on distingue deux types de muscats :

les muscats blancs produisant les vins de Frontignan, Rivesaltes, Lunel ;

le second groupe comprend le muscat d'Alexandrie, le Zibibbo et le Zebib.

En Afrique du Nord, le muscat d'Alexandrie soumis à une taille plus longue que de coutume est plus productif que le muscat blanc ; son parfum en outre est entièrement conservé ; l'arome se trouvant concentré surtout dans la pellicule, il faut, pour avoir du moût parfumé, laisser macérer les peaux dans le jus, ou faire un extrait en le plongeant dans l'eau ; on peut aussi chauffer le moût avec les pellicules. Si le parfum est trop accentué, on coupe avec un vin non aromatique.

Il faut quatre à huit ans pour que les muscats soient parfumés au maximum; au bout de quinze à vingt ans, ils perdent complètement leur arome.

Préparation. — Ces vins sont divisés, d'après leur préparation, en trois catégories :

Muscats-mistelles.
Muscats-vins de liqueur.
Muscats-vins liquoreux naturels.

Le muscatel est obtenu par extraction rapide du moût, puis mutage immédiat à l'alcool.

Le mutage du moût à demi fermenté est à recommander. On le fait souvent en Algérie et en Tunisie, on constate que le vin se conserve mieux et qu'il est plus fondu, plus moelleux.

Le pressurage du raisin effectué, on laisse fermenter et au bout d'un certain temps on mute par une addition d'alcool.

Le mutage peut se faire dès le début de la fermentation en calculant la quantité d'alcool à ajouter pour qu'il reste définitivement une dose de sucre déterminée ; la fermentation dans ce cas est ralentie par l'addition de l'alcool, ce qui est favorable pour la persistance du parfum des vins muscats.

On peut faire macérer le marc dans son moût préalablement alcoolisé, ou dans de l'alcool additionné d'acide tartrique.

Ces pratiques donnent en général des produits très appréciés, mais elles ont l'inconvénient d'entraîner une perte assez grande d'alcool et de nécessiter de nombreuses années pour que les vins atteignent leur maturation définitive.

La fermentation se fait dans des fûts de capacité réduite, afin qu'elle soit lente et régulière ; quand il reste le sucre nécessaire, on mûte, le mélange alcool et vin se fait habituellement par roulage des fûts.

On fait ensuite deux soutirages la première année, le premier 15 à 30 jours après le mutage, le second le suit deux mois après, puis une décantation par an.

La mise en bouteilles peut être opérée au bout de un à deux ans.

Malvoisie. — Un grand nombre de cépages sont ainsi désignés (blancs ou colorés). Ceux qui sont parfumés servent à la fabrication des vins liquoreux aromatiques. Leur obtention se fait de la même manière que celle des muscats, la fermentation doit être aussi lente que possible ; pour réaliser cette condition, on transporte le moût en fermentation dans un local très frais où il séjourne pendant un ou deux ans. Il est ensuite mis en bouteilles.

Alicante. — Il est préparé avec l'Alicante grenache, le Maccabeo et le Jaen.

Généralement blanc, c'est un vin de liqueur contenant 40 à 100 grammes de sucre par litre ; l'alcool est ajouté quand le vin marque 8 à 10° ; cette addition se fait après pressurage (la fermentation ayant lieu au contact des grappes et des pellicules).

Le banyuls diffère peu de l'Alicante, il est d'ordinaire moins sucré et de couleur plus foncée.

En Afrique du Nord, on prépare un vin intermédiaire par sa coloration entre l'Alicante et le Banyuls, la consommation de ce produit est locale.

Vins de paille. — Leur production est plus intéressante dans les pays plus froids que l'Afrique du Nord.

Leur préparation se fait avec tous les cépages dont les raisins peuvent supporter un mois de conservation. Ils sont conservés dans des pièces sèches, aérées convenablement, étalés sur de la paille, pendus ou déposés sur des claies.

Les raisins qui moisissent sont éliminés pendant la conservation. En novembre, le plus souvent, on foule après avoir égrappé ou non ; le pressurage se fait quelques jours plus tard ; on débourbe ensuite (l'opération est facilitée par l'action du froid). Dans beaucoup de cas, on laisse le vin séjourner longtemps sur sa lie, tout en le traitant par les soins ordinaires de conservation.

Au bout de deux à trois ans, on livre au commerce les vins de paille.

Tokay. — Produit dans les Carpathes, le Tokay est fabriqué surtout avec une variété : le Furmint ; il n'est pas très riche en alcool, mais il contient une dose importante de sucre et de glycérine (jusqu'à 2 %). Le moût fermenté est additionné de 10 à 50 % d'une pâte obtenue par foulage des raisins secs. Quand la fermentation est devenue très active on fait un soutirage. Puis quand elle est terminée on recommence. Ce soutirage se fait dans des fûts où l'on a au préalable brûlé une noix de muscade macérée quelques jours dans l'alcool.

Les vins cuits

Il en existe une très grande variété ; le seul universellement connu est le Malaga. En général, sauf pour ce dernier, la préparation de ces vins est très simple. Il existe deux méthodes, suivant que l'on soumet à la cuisson la totalité ou une partie seulement du moût.

Presque tous les cépages peuvent être utilisés, on préfère cependant ceux qui ont des raisins blancs devenant très sucrés.

La cuisson se fait dans de grands récipients en fer ou en cuivre étamé ou argenté intérieurement, et à feu nu.

On peut aussi traiter le moût dans des chaudières chauffées à la vapeur, mais alors la caramélisation ne se produit pas.

On chauffe modérément au commencement de la cuisson et on écume le liquide ; quand l'écume ne se produit plus on augmente la chauffe afin d'obtenir une bonne ébullition.

Si le moût n'a pas été débourbé, on le décante après quelques heures de repos, puis on ne concentre que la partie claire.

Il est avantageux dans la majorité des cas de débourber avant la cuisson pour hâter la décantation on peut employer l'anhydride sulfureux qui sera chassé en majorité au moment de l'ébullition.

Après la cuisson, les deux tiers ou les trois quarts de l'acidité que les moûts contiennent sont neutralisés par l'addition de carbonate de calcium pur (la poudre de marbre blanc est habituellement employée), en se rappelant que 100 gr. de carbonate neutralisent 97 gr. d'acide sulfurique.

La concentration doit s'arrêter quand le volume est réduit aux deux tiers.

Après refroidissement, le moût ainsi obtenu est mélangé avec 80 ou 90 % de moût cru ; on agite vigoureusement et on fait fermenter.

Le vin peut être consommé après trois ou quatre années de vieillissement.

Malaga. — Le Malaga est un vin liquoreux titrant 15 à 18° et contenant 100 à 200 grammes de sucre par litre.

Le vin blanc de base est obtenu avec le PedroXimenès ; il est mélangé avec divers produits, en quantités variables suivant que l'on veut obtenir du Malaga noir ou blanc, cuit ou non.

Le vin blanc est fabriqué en faisant fermenter du moût très sucré ; les raisins à surmaturation sont étalés pendant deux jours au soleil, le moût qui en est extrait est ainsi très doux (de densité 1130 à 1150).

Quand la fermentation est terminée, on procède à un léger vinage pour éviter que des fermentations parasites ne se déclarent. Après une ou deux années de conservation on fait le mélange qui peut s'effectuer avec le vino *Maestro*, vin mi-fermenté, muté à l'eau-de-vie, le vino *azufrado*, muté à l'anhydride, le vino *tierno*, auquel on substitue actuellement des moûts concentrés par le froid ou sous pression réduite, et enfin avec du moût concentré à feu nu.

Le vin obtenu est vieilli dans des bodegas.

*
* *

L'industrie des vins de liqueur n'a pas encore pris un grand développement en Afrique du Nord, seuls les débouchés commerciaux sont un obstacle à cette entreprise qui est favorisée d'autre part par les facteurs naturels. La création d'une marque, de groupements collectifs possédant des capitaux importants doit être envisagée.

La publicité est seule capable de lancer un produit nouveau, de le faire connaître et apprécier du public.

Les mistelles produites en Algérie sont actuellement les seuls produits spéciaux trouvant des débouchés faciles.

« L'industrie des vins de liqueur reste à créer ; organisée sur des bases suffisamment larges, elle devra donner, en Algérie et en Tunisie, des résultats aussi heureux que ceux obtenus en Italie, en Espagne ou en Portugal. »

D'après Henri Dumont.
Ingénieur agronome.

Maurice Perrot,
Ingénieur agricole.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1928 (H. A.)

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1928. — Le beau temps a continué en août, et partout les vignes sont saines et belles en ce qui concerne le feuillage et les sarments. Pour les fruits, grandes irrégularités suivant qu'il a gelé et grêlé ou non, qu'il a plu en fin de mois ou que les orages ont évité les parcelles vignobles. Mais la vendange sera partout indemne de parasites graves (rot brun ou vers), et la qualité des vins est en bonne partie assurée. Notre *Revue* publiera d'ailleurs l'appréciation de ses correspondants sur les vins dégustés au décuvage.

Après une période d'emballement sur les places du Midi, dont nous avons donné les raisons (sécheresse prolongée de l'été, peu de raisins dans les régions septentrionales-occidentales, augmentation de la consommation et volatilisation des stocks à la propriété) et que la spéculation avait intensifié, le marché s'est tassé et les cours des vins nouveaux sont prévus maintenant aux environs de dix-huit francs le degré-hectolitre pour les vins de consommation courante métropolitains.

Peut-être les chiffres apportés par l'*Officiel* du 14 septembre vont-ils avoir une nouvelle action sur les cours pour les faire remonter.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMAITON (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1927	1926	1927	1926	1927	1926
1. Octobre.....	6.993.486	6.923.515	3 587.670	4.713.891	10.586.179	12.565.272
2. Novembre...	4.317.780	5.178.063	3.866.967	4.804.346	11.230.022	12.406.818
3. Décembre...	3,737.463	4,182,396	3.523.285	3,813.490	11.011 953	12.459.305
	1928	1927	1928	1927	1928	1927
4. Janvier.....	4.463.625	3.952.151	3.762.618	3.390.461	11.183 682	12 478.297
5. Février.....	4.454.283	3.968 668	3 836.866	4.061.548	11.446.256	12.556.002
6. Mars.....	3.783.576	3.731.513	3.609.973	3.682 590	11.717.691	12.703.903
7. Avril.....	3.160,716	3.114.664	3.731.228	3.809,725	11.756.085	12.486,033
8. Mai.....	2.745.677	2.439.210	3.614.402	3.586.727	11.463.398	12.204.538
9. Juin.....	2.865.379	1.855.742	3.698 643	3.124.656	11.014.006	11.706.216
10. Juillet.....	2.734.541	1.361.878	3.837.730	2.813.172	10.421,222	10 890.165
11. Août.....	2.618.321	1.635.236	4.007.668	3.171.701	9.877.050	9.903.807
Totaux.....	41.874.847	38.342.291	41.077.050	41.002.307	9.877.050	9.903.807

En effet, les sorties restent élevées en août, si on les compare à celles de l'an dernier : 2.600.000 hectolitres pour août 1928 contre 1.600.000 en août 1927. Pour les onze mois, c'est un total de près de 42 millions contre près de 38 et demi pour l'exercice précédent.

La consommation taxée s'intensifie en août ; 4 millions d'hectolitres (chiffre le plus élevé de la campagne) contre un peu plus de trois millions en août 1927. Au total, égalité pour les deux exercices, avec 41 millions pour les onze mois. Nous pouvons dès maintenant compter sur un chiffre moyen voisin de 45 millions d'hectolitres pour l'exercice complet, ce qui est un très beau chiffre.

Le stock du commerce a encore faibli de 600.000 hectolitres en un mois ; l'an dernier, à pareille époque, il avait fait une chute de plus de 900.000 hectolitres. Il est, à l'heure actuelle, un peu plus faible que celui de fin août 1927 et atteint le minimum de 9.877.000 hectolitres.

Dans ces conditions, la fermeté des cours, sinon leur marche ascensionnelle, peut être garantie. — H.A.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 255 à 295 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 710 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 925 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Rouges ordinaires, 600 fr. à 650 fr. Rouges supérieurs, de 650 fr. à 700 fr. Vins blancs, de 700 fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de 800 fr. à 900 fr. la barrique. Blancs de coteaux, de 1.000 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928 : 1er choix, 1.100 à 1.200 fr. ; 2e choix, de 1.000 à 1.100 fr. Gros plant 1928, de 600 à 700 fr. dans les meilleurs crus la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 18 fr. 50 à 19 fr. 50 Vins blancs, de » fr. à » fr. » le degré. Achat sur souche, propriété » fr. à » fr. » le degré. Trois-six de marc, de » à 1.000 fr.

Midi. — *Nîmes (10 septembre 1928). — Cote officielle :* Vins rouges ordinaires : Récolte 1927, 7°5 à 9°, de » à » fr. ; Vins rouges supérieurs 8 à 10°, de » à » fr. ; Costières, 10 à 12°, de » à » fr. ; Vins blancs, de 10 à 12°, de » à » fr. ; Rosé, 8 à 10°, de » à » fr. l'hectolitre. Pas d'affaires. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre, manque.

Montpellier (11 septembre 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 8° à 10°, de 200 fr. à 230 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 9°5 à 10°, de » à » fr. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, de 9 à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, sur souche, le degré de » fr. » à » fr. suivant degré et conditions d'enlèvement. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (14 septembre). — Récolte 1927 : Vins rouges de 8°5 à 10°, de » à » fr. Vins rosés, de 9 à 10°, de » fr. » à » fr, » le degré ; Bourrets et Picpouls, de 9 à 11°, de » à » fr. » le degré, pas d'affaires signalées. Trois-six de vin, 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. : trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » francs, pas de cote.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 septembre 1928.

Vins rouges 10°, » fr. ; 11°, » fr. ; 12°, » fr., avec appellation d'origine Minervois, pas d'affaires.

Carcassonne (15 septembre). — Récolte 1928 : quelques petits lots bouchés ont été payés de 18 à 20 francs le degré. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (15 septembre). — Vins rouges : Récolte 1928, de 19 à 20 fr. le degré. Alicante, de 23 à » fr. le degré. Alcool 96/97°, de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace (9 août). — Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 340 à 360 fr. Haut-Rhin, 320 à 340 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs ; Nouveaux 1927, 520 à 560 fr., Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux hybrides, 240 à 280 fr. Haut-Rhin, 220 à 240 » et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 143 fr. » à 153 fr. » ; orges, 113 fr. à 128 fr., escourgeons, 111 fr. à 116 fr. ; maïs, 118 fr. 00 à 126 fr. 00 ; seigle, 109 à 125 fr. ; sarrasin, 122 fr. à 126 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 102 fr. à 114 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 149 fr. 96. — Buenos-Ayres, 104 fr. 83. — Chicago, 104 fr. 56. — Sons, 82 fr. à 115 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 80 à 130 fr. — Blanche, de » à » fr. ; jaune commune, de » à » francs ; Saucisse rouge, de 80 à 95 fr. ; St-Malo, 60 à 70 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 145 à 175 francs ; paille d'avoine, de 150 à 180 fr. paille de seigle, 145 à 175 fr. ; luzerne, 355 à 385 fr. ; foin, 310 à 350 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 150 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 153 fr. (Marseille) ; palmistes 116 fr. 00 ; de coprah, 135 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 294 fr. 00 à 306 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 15 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 00 à 15 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 16 fr. 50.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote, de 120 fr. 50 à 123 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 118 fr. 00 à 121 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 29 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 50 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 55 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 116 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9, de » à 340 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé pur,** 132 à » fr. — **Soufre trituré,** 98-99 %, 115 fr. — **Chaux,** 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins du Midi, blanc, de 240 à 400 fr. ; Midi, noir, 180 à 220 francs ; Œillade, de 250 à 350 fr. ; Raisin d'Espagne muscat, de 6 fr. » à 10 fr. » le kilo. — Amandes vertes, de 300 fr. à 600 fr. — Pêches du Midi, de 600 à 1.200 fr. — Poires choix, de 500 à 1.000 fr. — Poires communes, de 175 à 400 fr. — Pommes choix, de 250 à 450 fr. — Pommes communes, 150 à 300 fr. les 100 kg. — Reine Claude de Paris, de 500 à 1.000 fr. — Bananes, de 80 à 150 fr. le 100. — Haricots verts Paris, de 150 à 600 fr. les 100 kilos. — Choux-fleurs Paris, 50 à 150 fr. le 100. — Tomates du Midi, de 100 à 160 fr. — Citrons d'Italie, de 45 à 130 fr. le 100. — Epinards, de 150 à 250 fr. les 100 kilos. — Artichauts, de 75 à 200 fr. — Poireaux, 250 à 375 fr. les 100 bottes. — Oignons, 200 à 250 fr les 100 bottes.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 9 au samedi 15 septembre 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	31 »	13 »	22 »	»	.... 9....	23 »	20 »	21. 5	»
Lundi.....	30 »	15 »	22. 5	4	....10....	23 »	18 »	20. 5	24
Mardi.....	22 »	10 »	16 »	»	....11....	23 »	16 »	19. 5	»
Mercredi..	22 »	11 »	16. 5	»	....12....	25 »	9 »	17 »	»
Jeudi.....	23 »	10 »	16. 5	»	...13....	26 »	14 »	20 »	»
Vendredi..	22 »	9 »	15. 5	»	....14....	26 »	14 »	20 »	»
Samedi....	» »	11 »	» »	»	....15....	26 »	14 »	20 »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	28 »	14 »	21 »	»	.... 9....	27 »	» »	» »	»
Lundi.....	29 »	15 »	22 »	»	....10....	29 »	17 »	23 »	»
Mardi.....	24 »	14 »	19 »	»	....11....	29 »	18 »	23. 5	»
Mercredi..	22 »	» »	» »	»	....12....	27 »	» »	» »	»
Jeudi.....	22 »	9 »	15. 5	»	....13....	27 »	19 »	23 »	»
Vendredi..	20 »	10 »	15 »	»	....14....	25 »	18 »	21. 5	»
Samedi....	21 »	12 »	16. 5	»	....15...	26 »	15 »	20. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	29 »	19 »	24 »	»	.... 9....	31 »	17 »	24 »	0.2
Lundi.....	33 »	13 »	23 »	3	....10....	» »	» »	» »	1
Mardi.....	22 »	16 »	19 »	0.2	....11....	27 »	10 »	18. 5	»
Mercredi..	23 »	» »	» »	»	....12....	27 »	12 »	19. 5	»
Jeudi.. ...	24 »	11 »	17. 5	»	... 13....	28 »	9 »	18. 5	»
Vendredi..	22 »	11 »	16. 5	»	....14....	29 »	7 »	18 »	»
Samedi....	23 »	8 »	15. 5	»	....15....	27 »	8 »	17. 5	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	26 »	19 »	22. 5	»	.... 9....	30 »	» »	» »	»
Lundi.....	29 »	18 »	23. 5	»	....10....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	30 »	16 »	23 »	»	....11....	22 »	10 »	16 »	»
Mercredi..	28 »	» »	» »	»	....12....	23 »	9 »	15. 5	»
Jeudi.....	28 »	19 »	23. 5	18	....13....	23 »	10 »	16. 5	»
Vendredi..	25 »	19 »	22 »	»	....14....	23 »	8 »	15. 5	»
Samedi....	26 »	16 »	21 »	1	....15....	24 »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE